



Proposta etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo

La vicenda del piccolo Elia, di Arenzano di tre anni ucciso la scorsa estate dalle sindrome emolitico-uremica, sviluppata dopo aver mangiato formaggio non pastorizzato contaminato da Escherichia Col ha sollevato l'urgenza dell'introduzione dell'obbligo di indicare sulla confezione dei prodotti caseari a latte crudo freschi o di media stagionatura il rischio per la salute dei bambini di età inferiore ai dieci anni, gli anziani e i soggetti immunodepressi in maniera visibile e leggibile

La SEU è una malattia con conseguenze potenzialmente devastanti. Colpisce quasi esclusivamente i bambini, che rappresentano oltre il 95% dei casi, ed è la principale causa di insufficienza renale acuta in età pediatrica. Le complicanze per i soggetti sensibili includono danni neurologici, e, nei casi più gravi, il decesso. I prodotti caseari freschi e semi-stagionati, prodotti con latte non pastorizzato e con medie e basse stagionature, dove i processi di lavorazione non riescono a neutralizzare completamente i patogeni, rappresentano un veicolo significativo di contaminazione.

TUTTI i formaggi a latte crudo, cioè non pastorizzato (a 72°C per 15 secondi o trattamenti tempo/temperatura equivalenti), presentano un rischio intrinseco di contaminazione microbiologica che espone i consumatori vulnerabili a gravi rischi.

Tra i principali pericoli microbiologici associati al consumo di "formaggi a latte crudo" sono compresi Salmonella spp, Campylobacter jejuni, E. coliproductori di shigatossine (STEC), Staphylococcus aureus tossigeni, Listeria monocytogenes e, sebbene più raramente, Brucella spp e micobatterio tubercolare'. E quindi:

- 'la maggior parte dei patogeni di questa lista sono in grado di causare sindromi gastro-enteriche che si risolvono nell'arco di alcuni giorni qualora siano coinvolte persone in buona salute, ma potrebbero causare conseguenze più gravi in caso di persone fragili (es. anziani o persone debilitate);
- altri patogeni invece possono essere responsabili di sintomatologie sistemiche di notevole gravità che possono anche condurre a danni permanenti o anche al decesso'

L'obbligo informativo, attualmente in vigore, si limita a indicazioni generiche sull'etichetta o tramite cartelli, senza specificare chiaramente i rischi per la salute, soprattutto per i più piccoli, per anziani e per i soggetti immunodepressi

Il tema non è solo sanitario, ma anche culturale ed economico. La produzione di formaggi a latte crudo è un patrimonio della tradizione casearia italiana, sinonimo di eccellenza e autenticità. Tuttavia, l'esigenza di salvaguardare la salute pubblica impone un confronto tra il valore della tradizione e la necessità di prevenire rischi evitabili



La presente proposta di legge rappresenta quindi un passo avanti importante, ma sarà essenziale un impegno collettivo per promuovere consapevolezza e responsabilità, con l'obiettivo di fornire ai consumatori strumenti adeguati per scelte alimentari consapevoli e informate e di garantire che tradizione e sicurezza possano convivere senza compromessi.

## **Avvertenza in etichetta**

La confezione di prodotti caseari a latte crudo freschi o con stagionatura inferiore ai sessanta giorni deve riportare in etichetta l'indicazione relativa al rischio per la salute per i bambini, gli anziani e i soggetti immunodepressi.

L'etichetta deve essere apposta sulla confezione in modo inamovibile, indelebile e da essere facilmente visibile e chiaramente leggibile.

Bisogna però estendere il dovere di informazione ai formaggi e altri prodotti lattiero-caseari da latte crudo non preconfezionati, perciò non soggetti ai requisiti di etichettatura. Le avvertenze devono quindi venire applicate anche nei casi di:

- prodotti venduti o comunque distribuiti (anche a titolo gratuito) allo stato sfuso, ovvero preincartati per la vendita diretta (es. gastronomie ed esercizi della distribuzione tradizionale e moderna);
- alimenti serviti dalle collettività (es. bar, osterie, ristoranti, trattorie, malghe e altri pubblici esercizi; mense scolastiche, lavorative e ospedaliere; esercizi di catering)